vinetur

मात्रा के लिहाज़ से दुनिया की सबसे ज़्यादा पी जाने वाली आसुत शराब है बैजिउ

अक्सर 40%-65% अल्कोहल वाली चीनी बैजिउ पश्चिमी देशों में अब भी सीमित दायरे में है, क्योंकि इसकी सुगंध की शैलियां आम अपेक्षाओं से मेल नहीं खातीं

मंगलवार, 10 नवंबर 2026



बैजिउ एक पारदर्शी चीनी स्पिरिट है, जिससे पश्चिमी देशों के कई लोग अब भी अपरिचित हैं। मात्रा के हिसाब से इसे दुनिया की सबसे ज़्यादा पी जाने वाली आसुत शराब माना जाता है, हालांकि स्पेन और अमेरिका जैसे बाज़ारों में यह अब भी सीमित दायरे तक ही सिमटी है।

चीनी भाषा में इस नाम का अर्थ 'सफेद शराब' या 'सफेद अल्कोहल' है, लेकिन बैजिउ किसी भी पारदर्शी स्पिरिट के लिए इस्तेमाल होने वाला सामान्य नाम नहीं है। यह चीन की आसुत पेय-श्रेणियों का एक व्यापक परिवार है, जिसे बनाने की विधि वोदका, व्हिस्की और अनाज से बनने वाली अन्य शराबों से अलग है।

अधिकांश बैजिउ ज्वार से बनाई जाती है, हालांकि निर्माता चावल, गेहूं, मक्का, बाजरा और अन्य अनाजों का भी

इस्तेमाल करते हैं। इसका मुख्य अंतर qu नामक किण्वन स्टार्टर का इस्तेमाल है, जो अनाज और सूक्ष्मजीवों से बनाया जाता है। यह कल्चर स्टार्च को किण्वन योग्य शर्करा में और फिर अल्कोहल में बदलता है। इसलिए अंतिम स्पिरिट के स्वाद और बनावट, दोनों में इसकी अहम भूमिका होती है।

इतिहासकार इस तकनीक की शुरुआत करीब 3,000 साल पहले, लगभग 1000 B.C. में मानते हैं। यह प्रक्रिया जटिल है और क्षेत्र तथा निर्माता के अनुसार बदलती है, लेकिन आम तौर पर इसमें अनाज को पकाना, qu के साथ किण्वित करना और फिर आसवन करना शामिल है—अक्सर एक से अधिक बार। इस्तेमाल से पहले qu को आम तौर पर ईंटों या ठोस ब्लॉकों का आकार दिया जाता है।

बैजिउ को अक्सर चीन की राष्ट्रीय शराब कहा जाता है, लेकिन इसे एक अन्य पारंपरिक चीनी मादक पेय हुआंगजिउ से भ्रमित नहीं करना चाहिए। हुआंगजिउ का किण्वन होता है, आसवन नहीं ; यह पूरी तरह अलग श्रेणी का पेय है।

हालांकि बैजिउ के उत्पादन में परिपक्वता की भूमिका हो सकती है, लेकिन इसे आम तौर पर व्हिस्की या रम की तरह वर्गीकृत या बेचा नहीं जाता, जहां बैरल में बिताए साल अक्सर उत्पाद की पहचान तय करते हैं। बैजिउ का सबसे प्रचलित वर्गीकरण उम्र के बजाय सुगंध की शैली पर आधारित है। नए उपभोक्ताओं के लिए यह व्यवस्था समझना मुश्किल हो सकता है, क्योंकि स्वाद की श्रेणियां पश्चिमी स्पिरिट से बनी उनकी अपेक्षाओं से हमेशा मेल नहीं खातीं।

सबसे प्रसिद्ध श्रेणियों में से एक mixiang है, यानी चावल की सुगंध वाली बैजिउ। इसे आम तौर पर अपेक्षाकृत मृदु और आसानी से अपनाई जा सकने वाली शैली माना जाता है, हालांकि इसका मतलब यह नहीं कि इसमें अल्कोहल कम होता है। सुगंध की श्रेणी चाहे जो हो, बैजिउ में अक्सर अल्कोहल की मात्रा अधिक होती है।

एक अन्य प्रमुख शैली qingxiang है, जिसका अनुवाद आम तौर पर हल्की सुगंध किया जाता है। नाम के बावजूद, इसका प्रभाव तेज़ हो सकता है। इस शैली के निर्माता आम तौर पर पत्थर के पात्रों में किण्वन करते हैं और तैयार स्पिरिट का स्वाद अक्सर बैजिउ की अन्य शैलियों की तुलना में अधिक साफ़ और संयमित होता है।

Nongxiang यानी तेज़ सुगंध वाली बैजिउ चीन की सबसे लोकप्रिय शैली है और इसका गहरा संबंध सिचुआन प्रांत से है। इसकी पहचान अधिक तीव्र और मुखर सुगंध है ; कई लोगों को इसका स्वाद गाढ़ा और दमदार लगता है।

Jiangxiang, जिसका अनुवाद अक्सर सॉस जैसी सुगंध किया जाता है, सबसे विशिष्ट शैलियों में से एक है। यह नाम एक उमामी-युक्त सुगंध का संकेत देता है, जिसकी तुलना कुछ लोग मोटे तौर पर सोया सॉस से करते हैं, हालांकि स्पिरिट में सोया का स्वाद नहीं मिलाया जाता। पहली बार पीने वालों के लिए इस श्रेणी को समझना मुश्किल हो सकता है और इसकी कुछ जानी-मानी बोतलों की कीमत बहुत अधिक होती है।

इन श्रेणियों के अलावा भी सुगंध की कई शैलियां, उपश्रेणियां और क्षेत्रीय परंपराएं हैं। बैजिउ की विविधता एक वजह है कि चीन से बाहर के उपभोक्ताओं के लिए इसे परिभाषित करना कठिन हो सकता है। ब्रांड नाम भी इस चुनौती को बढ़ा सकते हैं, क्योंकि उनमें से कई के शाब्दिक अनुवाद या ऐसे संदर्भ होते हैं जिनका अर्थ विदेशी खरीदारों को बिना संदर्भ के समझ नहीं आता।

चीन में बड़े पैमाने पर खपत के बावजूद, इस अपरिचय ने बैजिउ को पश्चिम के कई देशों में अपेक्षाकृत अनजान बनाए रखा है। हाल के वर्षों में आयातकों, बारटेंडरों और स्पिरिट विशेषज्ञों ने इसे नए लोगों से परिचित कराने की कोशिश की है, लेकिन यूरोप और उत्तरी अमेरिका में यह श्रेणी वोदका, व्हिस्की, जिन या टकीला की तुलना में अब भी छोटी है। कई उपभोक्ताओं के लिए सबसे बड़ी बाधा इसका स्वाद है। बैजिउ में अक्सर किण्वन से जुड़े तीखे, फलदार, फूलों जैसे, मिट्टी जैसे या उमामी-युक्त सुर मिलते हैं, जो ओक में परिपक्व स्पिरिट या तटस्थ अनाज-आसुत पेय पीने वालों को असामान्य लग सकते हैं।

अल्कोहल की मात्रा भी एक कारक है। बैजिउ में आम तौर पर अल्कोहल की मात्रा लगभग 40%-65% तक होती है, यानी

इसके कई प्रकारों में अल्कोहल पश्चिमी देशों की सामान्य स्पिरिट के बराबर या उससे अधिक होता है। इसे अक्सर कम मात्रा में परोसा जाता है और जाम टकराकर पीने के मौकों पर बार-बार दौर चलते हैं, जिनका कुल असर जल्दी बढ़ सकता है।

पीने की यह संस्कृति चीनी सामाजिक और कारोबारी जीवन में बैजिउ की भूमिका का हिस्सा है। साथ मिलकर जाम टकराना, कम मात्रा में परोसना और आतिथ्य की रस्में लंबे समय से इस स्पिरिट से जुड़ी हैं, खासकर भोज और औपचारिक भोजन के दौरान। इसे अक्सर बिना मिलावट के पिया जाता है, हालांकि चीन के बाहर कुछ बारटेंडर इसके स्वाद से लोगों को धीरे-धीरे परिचित कराने के लिए इसे कॉकटेल में इस्तेमाल करने लगे हैं।

ब्रांड, उत्पादन विधि, प्रतिष्ठा और उम्र के आधार पर इसकी कीमत में काफी अंतर हो सकता है। रोज़मर्रा के इस्तेमाल की कुछ बोतलें अपेक्षाकृत किफायती होती हैं, जबकि लंबे उत्पादन चक्र, भंडारण की अवधि और ब्रांड की प्रतिष्ठा के कारण प्रीमियम लेबल महंगे हो सकते हैं। इस लिहाज़ से बैजिउ वैश्विक स्पिरिट बाज़ार के परिचित चलन का अनुसरण करती है, भले ही इसकी वर्गीकरण व्यवस्था काफी अलग हो।

नए लोगों के लिए बैजिउ को किसी एक स्वाद या एक ही परंपरा में बांधना मुश्किल हो सकता है। यह कच्चे माल, किण्वन विधियों और क्षेत्रीय शैलियों वाला एक बड़ा वर्ग है। इन विविधताओं को जोड़ने वाली बातें हैं qu का इस्तेमाल, इसके पीछे की चीनी आसवन परंपरा और चीनी पीने की संस्कृति में इस स्पिरिट का अब भी केंद्रीय स्थान।